

*San Valentino*  
*2025*  
*Agriturismo*

L'agriturismo Corte Fabbri propone un menu con piatti della tradizione ma rivisitati da Paola, nostra madre e cuoca dell'agriturismo, aiutata da Gualtiero, nostro padre.

Utilizziamo prodotti freschi coltivati da noi o acquistati presso strutture agricole vicine selezionate da noi per garantirvi prodotti sempre freschi e a km. quasi 0

Vi proponiamo un menu degustazione a cui è possibile aggiungere la degustazione dei nostri vini, Riccardo e Marco vi consiglieranno l'abbinamento studiato per ogni portata

E' possibile ordinare anche dal menu alla carta, e prendere anche un calice singolo o direttamente le bottiglie.

Lista allergeni ultima pagina



# Menu Degustazione

## ANTIPASTO della CORTE

(1-3-5-7-12)

Affettati misti salame coppa pancetta

Gnocco fritto

Torta salata radicchio e scamorza affumicata

Giardiniera agrodolce

Sformatino di spinaci con crema al grana padano

## PRIMO

Tortelli ripieni di patate conditi con burro e salvia (1-3-7)

## SECONDO

Medaglioni di filetto di suino all'arancia,  
miele, rosmarino e finocchi gratinati (1-12)

## DOLCE

Torta "Cioccolatino"  
con cioccolato fondente e Farina di Mandorle (3-7-8)

o

Tortelli di carnevale con crema (1-3-5-7)

Acqua (1lt)

Caffè e Coperto Incluso

35,00 €





# Degustazione Vini

A ogni portata verrà servito  
un calice di Vino in accompagnamento  
abbinato dalle nostre etichette  
4 calici di Vino (10 cl.)  
10,00 €

E' possibile inoltre acquistare un calice singolo  
o direttamente le bottiglie  
Prezzi e formati a seguire

## Menù Bambini (dai 4 ai 9 anni)

Primo

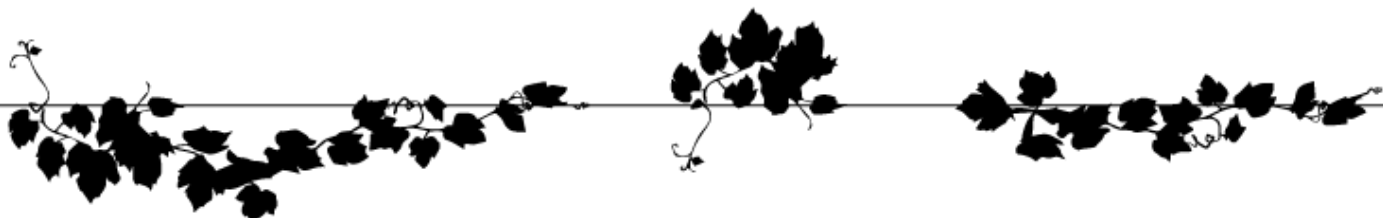
Pasta corta condita a scelta con: olio o burro  
con Grana Padano D.O.P., con Pomodoro

Secondo

Cotoletta di Pollo con contorno di Patate al forno  
Dolce

A scelta fra quelli presenti nel menù

Acqua (1 Lt) o Succo di Frutta  
16,00 €



# Menu alla Carta

## **Antipasto della Corte - 13€**

(1-3-5-7-12)

Affettati misti salame coppa pancetta

Gnocco fritto

Torta salata radicchio e scamorza affumicata

Giardiniera agrodolce

Sformatino di spinaci con crema al grana padano

## **Primo - 13€**

Tortelli ripieni di patate conditi con burro e salvia (1-3-7)

## **Secondo - 15€**

Medaglioni di filetto di suino all'arancia,  
miele, rosmarino e finocchi gratinati (1-12)

## **Dolce - 6 €**

Torta "Cioccolato"

con cioccolato fondente e Farina di Mandorle (3-7-8)

o

Tortelli di carnevale con crema (1-3-5-7)

# la Cantina

Calice (15 cl.)

Bottiglia (75 cl.)

“Elena” Metodo Classico dell’Oltrepò Pavese D.O.C.G.  
16 Mesi Brut

4,50 €

18,00 €

“Elena” Metodo Classico dell’Oltrepò Pavese  
Pinot Nero D.O.C.G.

Millesimato 34 Mesi Extra Brut

5,00 €

22,00 €

“Lilli” Provincia di Pavia Bianco Pinot nero I.G.T.

2,50 €

8,50 €

“Rosi” Provincia di Pavia Rosato I.G.T.

2,50 €

8,50 €

“Rinaldo” Bonarda dell’Oltrepò Pavese D.O.C.

3,00 €

9,50 €

“Gianna” Bonarda dell’Oltrepò Pavese D.O.C.

3,50 €

10,00 €

“Renzo” Buttafuoco dell’Oltrepò Pavese D.O.C.

4,00 €

15,00 €

Acqua (1 Lt) 1,50 €

Caffè 1,00 €

Coperto 2,00€

## Allergeni

- 1 Cereali contenenti glutine
- 2 Crostacei e prodotti a base di crostacei
- 3 Uova e prodotti a base di uova
- 4 Pesce e prodotti a base di pesce
- 5 Arachidi e prodotti a base di arachidi
- 6 Soia e prodotti a base di soia
- 7 Latte e prodotti a base di latte, incluso lattosio
- 8 Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci
- 9 Sedano e prodotti a base di sedano
- 10 Senape e prodotti a base di senape
- 11 Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
- 12 Anidride solforosa e solfiti
- 13 Lupini e prodotti a base di lupini
- 14 Molluschi e prodotti a base di molluschi

Celiaci: Lavoriamo in un ambiente pulito, ma le dimensioni della cucina non ci permettono di garantirvi una totale copertura da cross-contaminazioni di farina, in quanto le paste e il pane viene da noi preparato e cucinato ogni giorno.

Il menù può subire variazioni, nel rispetto della stagionalità dei prodotti e in correlazione con le disponibilità di mercato. Le preparazioni di alcuni nostri piatti potrebbero prevedere l'utilizzo di additivi alimentari. In conformità con le prescrizioni previste dalla legge, il pesce destinato ad essere consumato crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva.

Potrebbe inoltre essere stato mantenuto a temperature negative ( $\leq -20^{\circ}\text{C}$  per 24 ore/  $\leq -35^{\circ}\text{C}$  per 15 ore). In presenza di allergie e/o intolleranze alimentari chiedi al nostro personale che provvederà a fornirLe adeguate informazioni sui nostri cibi e bevande.

Confidiamo nella Vostra discrezione per l'utilizzo di telefoni cellulari. Ricordiamo che non è permesso fumare al tavolo: il nostro personale vi indicherà le aree riservate ai fumatori.



# Contatti

Via Vallescuropasso, 131  
27043 Broni (Pavia)  
Tel. 3476602253  
Mail [info@cortefabbri.it](mailto:info@cortefabbri.it)